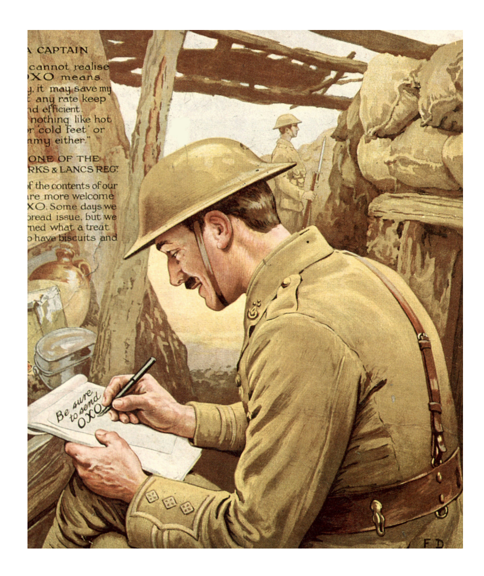
CARNE DE CAÑÓN



“... cuando cañones de guerra disparaban para matar, desde Fray Bentos, una chimenea echaba humo cual cañón también... pero disparando vida.”

UNA VISIÓN DE LA TRASCENDENCIA DE FRAY BENTOS (URUGUAY) EN LA ALIMENTACIÓN DEL MUNDO OCCIDENTAL EN PERÍODOS DE CONFLICTOS BÉLICOS ENTRE 1865 Y 1956.

CAÑONES QUE DISPARABAN VIDA...

Cuando hablamos de conflictos bélicos y cuando recordamos en el evento de hoy la infinidad de patrimonio cultural que ha creado toda esta actividad a través de los cientos de años, tenemos una cierta tendencia a pensar e imaginar las cosas materiales, como armas y armamentos, medios de transporte, obras de ingeniería y hasta la logística, planificaciones y tácticas militares, mucho de lo cual estamos tratando en esta oportunidad.

Ustedes tuvieron en su propio suelo este impacto de las guerras pero nosotros, en Sudamérica, lo vivimos de una forma diferente. Siendo los tenedores de recursos alimenticios, de mano de obra y de los establecimientos industriales, los vacunos, frutas, verduras, hortalizas, esperaban solamente ser procesados para enviarlos a través del océano para alimentar no solamente a las tropas de los ejércitos sino a la población civil.

Nuestras chimeneas, echaban humo cual los cañones que tronaban en Europa, pero estas chimeneas eran cañones que disparaban VIDA, en un proceso que nosotros deseamos traer como un aporte a las Jornadas organizadas por INCUNA.

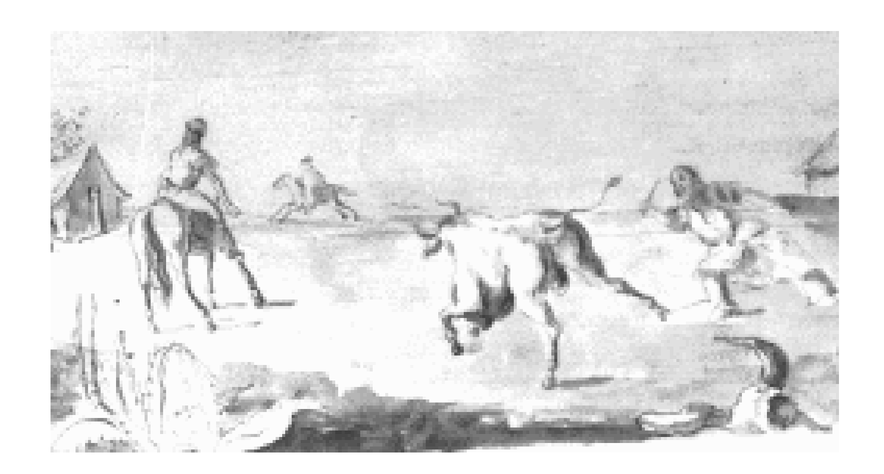


Y no les traemos una visión genérica, generalizada, sino que nos vamos a referir a la empresa que con mucha razón recibió la denominación de LA GRAN COCINA DEL MUNDO. El principal establecimiento de esta cocina gigantesca, estaba en la CIUDAD DE FRAY BENTOS, en Uruguay, una ciudad que continúa existiendo y que hoy valora enormemente ese antecedente patrimonial riquísimo tan enlazado con Europa y con su gente.

Muchos de quienes leen hoy día el nombre FRAY BENTOS, lo asocian al producto que consumen sin siquiera saber el origen. Hay otras personas que consideran a Fray Bentos como un recuerdo entre amargo y dulce de las épocas de la guerra. Un Embajador Británico en Uruguay nos contaba una experiencia familiar en épocas de racionamiento en Londres: "Abrir una lata de corned beef Fray Bentos era una verdadera ceremonia... como la del té para los japoneses. Hasta que todos no estábamos sentados a la mesa, no se abría la lata... Y vaya si nos costaba hacerlo... porque era como romper un encanto mágico!..."



LAS PAMPAS SUDAMERICANAS: RESERVA ANSIADA.



Desde principios del siglo XIX, las ricas tierras sudamericanas, fueron la mira de Europa y Estados Unidos para conseguir allá la necesaria proteína de las carnes. Napoleón ya había alertado que el mundo de la política iba a cambiar la forma y sistema de la guerra y que no obstante los ejércitos iban a ser más pequeños en cantidad, igualmente necesitaban resolver el tema de la alimentación y aprovisionamiento ágil y nutritivo. Los científicos convirtieron la importancia de la alimentación basada en la carne, en una cuestión política, aseverando que los pueblos consumidores de esas proteínas obligatoriamente iban a ser triunfadores sobre pueblos cuya alimentación se basara en carbohidratos.

No obstante, un serio problema afrontaban quienes pensaban en salvar 10.000 kilómetros de distancia para aprovechar lo que en los países del Río de la Plata sobraba. Y nos referimos a la inexistencia de un sistema, una técnica, que pudiera concentrar y reducir la carne de los vacunos para su fácil manejo, transporte, distribución y consumo.



Acuciada por los políticos, por los militares y por los investigadores científicos, la solución llegaba hacia 1864, cuando un ingeniero alemán llamado Georg Christian Giebert, residiendo en el Uruguay, propuso la industrialización de una fórmula de extracto de carne a su inventor, el químico compatriota Justus von Liebig. Se inició así, una verdadera aventura comercial e industrial en una

empresa que se llamó Liebig ´s Extract of Meat Company que no tardó en convertirse en la productora de un preciado producto que reducía en un solo kilo, el valor nutritivo, el aroma y el sabor de 32 kilos de carne.

Dos medallas de oro

Acordadas en la Esposicion de Paris de 1867 y una en la Marítima del Havre, 1868, al

ESTRACTO

DE

CARNE LIEBIG

Fabricado por la Compañia de Liebig, en Fray-Bentos, segun la fórmula especial y proceder perfecto del Baron de Liebig, nunca publicado. Fornecedores de la Escuadra Inglesa, los gobiernos de la India y el Continente.

PRECAUCION—Los términos «Estracto de Carne Liebig» ó fabricado segun el proceder de Liebig», no ofrecen garantia suficiente de que el articulo es verdadero. El comprador debe pedir el estracto fabricado por la Compania de Liebig y ver que cada tarro lleve el certificado y firma del Baron de Liebig.

Se halla eu venta en la BOTICA DE CRANWELL, calle del 25 de Mayo 167, y en las demás Boticas acreditadas. jl.9-3in.3ªp.

Para 1885, la LIEBIG´S ya no era aceptada en las exposiciones mundiales sino como "fuera de concurso", por haber arrasado todos los premios habidos y por haber. El extracto de carne, pronto convertido en un producto con que se podía elaborar un nutritivo caldo, se consumía por miles de kilos en hospitales, en domicilios particulares, en centros de recuperación y, principalmente, en las vituallas de los ejércitos, armadas y grupos expedicionarios. Desde Groenlandia hasta la Antártida, aún llevado por Stanley al centro de Africa y en el primer vuelo transatlántico de Allock y Brown, convertido en el primer desayuno de los hombres que Julio Verne hizo alunizar en su novela "Au detour de la lune", el extracto de carne fue tan requerido que, además de la producción incesante en Fray Bentos y no obstante lo caro que era producirlo en Europa, la exigencia de los mercados hizo que también se fabricara allí también.



El extracto de carne, en diferentes variedades y presentaciones, dio paso a la "carne líquida" un producto que los ingleses llamaron OXO a causa de una broma de los peones portuarios de la fábrica en Fray Bentos: las cajas de madera en que se enviaban a través del océano, se las identificaba con el nombre "OX" (buey en inglés) a lo que se les agregaba una "O", como si fuera un dibujo de dos ojos con una nariz en forma de X entre ellos.

En principio, OXO era simplemente ofrecido como una línea lateral ó suplementaria del extracto original. Pero los pedidos pronto se multiplicaron rápidamente y el pueblo inglés adoptó el producto en sus corazones. Desde hacía tiempo OXO venía vendiéndose en las cafeterías de las estaciones de trenes, en hipódromos y pistas de carreras y muestras agropecuarias. El pueblo estaba convencido que podía conseguir OXO en cualquier lado y el símbolo que lo promocionaba, que enamoraba a los coleccionistas, está todavía en algunas plataformas ferroviarias.

En 1902, el primer regalo promocional fue lanzado: un sonajero para niños fue ofrecido a cambio de un envase vacío de OXO. Y como el producto se hizo a sí mismo un sinónimo de salud, fuerza y resistencia, pronto la empresa comenzó a auspiciar eventos atléticos como la famosa caminata Londres-Brighton. La compañía no sólo fue sponsor de las olimpíadas de Londres de 1908, proveyendo caldo de OXO a los corredores de la maratón, sino que persuadió al equipo de atletas inglés para que recomendara el producto.

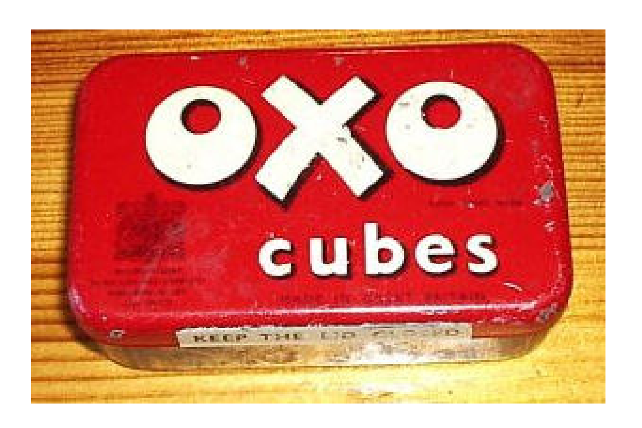
La Compañía Liebig, con sus depósitos en Amberes (Bélgica) y oficina central administrativa en Londres, fue, sin lugar a dudas, la responsable de las primeras acciones comerciales y promocionales que hoy reconocemos como mercadeo o "marketing". Probablemente uno de los mayores impactos causados en la OXO fue

cuando en 1902 la Compañía contrató a mujeres como empleadas, lo que no se acostumbraba en la sociedad de aquel entonces.

Hacia fines de 1910, un serio problema de calidad en el producto comenzó a preocupar a la empresa: no obstante lo delicioso y beneficioso que OXO podía ser, le quedaba un sedimento en el fondo del recipiente que no era del todo agradable. Los altamente calificados químicos de la compañía tuvieron que enfrentar la circunstancia, a la vez que se dedicaban a descubrir de qué forma se podía elaborar un producto de igual calidad pero con precio al alcance de las familias comunes; lo que en Inglaterra se dio en llamar "el producto de un penique".

Todo fue resuelto por medio de convertir el producto líquido en una pasta en forma de tabletas. La esencia de la carne vacuna y sus fibrinas y sustancias esenciales fue puesta en una máquina de origen suizo de hacer cubos: el "OXO cube" había nacido. La propaganda decía: *"los cubos de OXO son el más grande avance en la invención de comidas desde que el hombre comenzó a comer y la mujer aprendió a cocinar".*





El lanzamiento del producto fue hecho también innovando en fórmulas de promoción. Los panfletos eran echados debajo de las puertas diciéndole a la gente que ahora podía conseguir el hasta ahora caro extracto de carne en baratos y maravillosamente convenientes cubos, en cajas de 6,12, 50 o 100 unidades.

Cuando algunos químicos y empresas competidoras pusieron en duda el valor nutritivo del extracto carne, la Liebig Company puso en funcionamiento una de sus famosas cartas y en lugar de afectarlos comercialmente, los catapultó hasta ser una de las empresas más famosas del mundo. En lugar de amilanarse, los responsables de la producción dijeron: "Quizá el valor nutritivo total de la carne no esté presente en nuestro OXO, pero... hay alguna cosa más querida y admirada por las amas de casa que les ha simplificado y ahorrado el tiempo en la cocina?" .

El impacto promocional de la Liebig´s se expandió por todo el mundo occidental y sin lugar a dudas se verificó el mayor cambio visto hasta entonces en la forma de alimentarse, en los sistemas comerciales e industriales y en las

investigaciones médico-científicas dedicadas a la alimentación y a la dietética. Desde 1910, la técnica, la química, tuvieron un impresionante crecimiento, proponiendo decenas y decenas de productos, artículos y cientos de inventos... "para liberar el tiempo a la mujer"!

Como si fuese poco, miles y miles de coleccionistas por todo Europa, ya estaban enviciados con las tarjetas a todo color coleccionables que se intercambiaban en los lugares de venta del extracto de carne. Con atractivos temas culturales, un álbum tras otro se llenaban con las más de siete mil tarjetas diferentes, editadas en todos



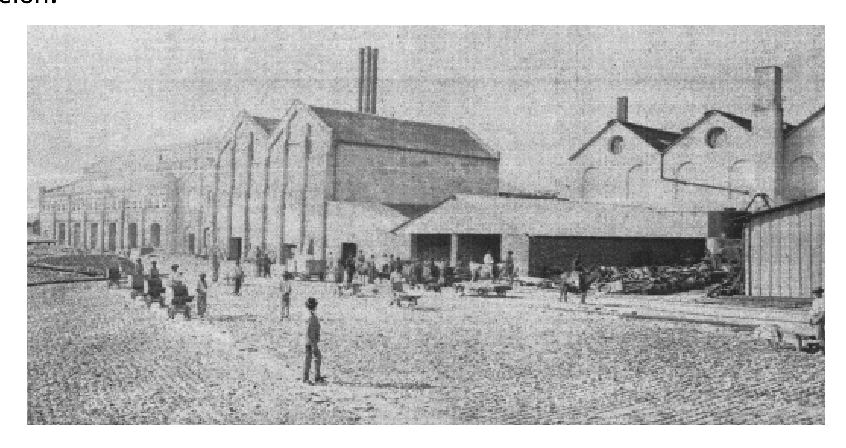
los idiomas, en un furor que duró cien años sin interrupción y que en 1975 cuando la Compañía decidió dejar de editarlas, diez mil coleccionistas entre quienes se encontraban actores, actrices, científicos y gente de la realeza europea, los convencieron a que continuaran las series, lo que sucede hasta hoy día.

LA PRESENCIA DE FRAY BENTOS A TRAVÉS DE SUS PRODUCTOS.

Esta presentación apunta en especial a comentar sobre un patrimonio de la industria de la guerra en tiempos de paz. Entonces ustedes se preguntarán dónde encaja esta introducción que hemos hecho. Pues bien... ese "Saladero Liebig", ese perdido y casi desconocido para Europa PUERTO DE FRAY BENTOS, aún hoy día existe y es una ciudad del Uruguay que creció al influjo de más de cien años de esta producción alimentaria destinada al otro lado del océano. Allí, recién en 1980 dejaron de funcionar las máquinas, después que, orgullosamente, Fray Bentos

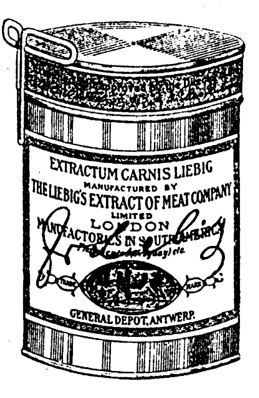
recibiera la designación de "gran cocina del mundo". No en vano, porque, desde 1863 hasta 1924 con el funcionamiento del Saladero Liebig y desde 1924 hasta 1979 con el frigorífico ANGLO DEL URUGUAY, los recursos agropecuarios de los ricos campos sudamericanos se convirtieron en más de 200 sub productos que se exportaban a Europa, generando un polo de desarrollo industrial en la ciudad de Fray Bentos y alrededores que dio trabajo a miles de personas.

De hecho, inmigrantes de más de 60 nacionalidades, han sido verificados en las más de dieciséis mil fichas de obreros y empleados que se guardan celosamente en el Museo de la Revolución Industrial, una institución creada por el gobierno municipal local para conservar y preservar esta inmensa riqueza patrimonial de la industria de la alimentación.



La fábrica, iniciada en 1864 con algunos galpones y edificaciones al lado de un puerto muy profundo del Río Uruguay, pronto requirió mejorar y ampliarse, creando hacia 1867 una fábrica donde no solamente que se verificó la única fábrica de extracto de carne del mundo, sino que fue su puerto el lugar por donde ingresó la tecnología que le cambió la vida al Río de la Plata. Maquinarias inventadas exclusivamente para el establecimiento, montañas de carbón de piedra y de sal, toneladas de elementos de construcción, arados a vapor, alambres de púas y hasta animales europeos para mejorar las razas vacunas y ovinas naturales de la región. Todo, contribuyó a que, con justicia, este se denominara "el lugar donde nació la revolución industrial del Río de la Plata". De hecho, la primera lamparilla eléctrica del Uruguay se encendió en ese lugar, apenas cuatro años después de su invención, prácticamente el mismo mes que también se accedía a la electricidad en Río de Janeiro (Brasil) y La Plata (en Argentina)

No solamente el establecimiento de Fray Bentos tuvo un crecimiento edilicio propio, sino que generó a su alrededor un pueblo o "company town" cuyas características se conservan hoy día, a 110 años de su construcción.



La Compañía Liebig desde Fray Bentos, amplió su hegemonía regional y pronto llegó a disponer de otras fábricas en Argentina, en sur de Brasil y en Paraguay, además de 34 establecimientos agropecuarios propios o contratados, con millones de hectáreas donde se hacía realidad la promoción de que allí se cuidaba desde el propio pasto hasta el enlatado final, el extracto o la carne conservada que usted consumía...

Dentro de la fábrica, donde miles de obreros hacían una labor sin interrupciones, se seguía el impulso de los mercados europeos y estadounidense, acelerándose cuando los conflictos militares hacía necesario comida para las tropas. En los primeros años, fines de agosto era la fecha adecuada para hacer los presupuestos de obra y hacer crecer las instalaciones, pero pronto, con el advenimiento de los conflictos de fines del siglo XIX y mitad del siglo XX, todo se mezcló en una constante actividad. Mientras se desarmaban unos galpones, otros se erigían. Mientras máquinas quedaban obsoletas, nuevas tecnologías las suplantaban y toneladas de maquinaria industrial iban quedando enterradas junto a los escombros de los edificios demolidos, ganándole terreno al río Uruguay para el fervoroso crecimiento de la empresa.

Mientras todo esto sucedía, los obreros se regocijaban con una broma común en la Liebig: "Acá lo único que se desperdicia del vacuno... es el mugido..."

FRAY BENTOS Y SU PATRIMONIO INDUSTRIAL DE EPOCAS DE GUERRA.

Fray Bentos como poblado creciendo a orillas del Río Uruguay, tuvo un impacto aún antes del inicio de la 1ª. Guerra Mundial. Al puerto de Montevideo y en el de Buenos Aires cuando no en el del mismo saladero, llegaban por cientos los emigrantes que sufrían en Europa horas de desazón. Gentes con idiomas de lo más disímiles pero con una sola razón de ser: existir y seguir viviendo sus vidas, huyendo de los países en conflicto. Todos encontraban trabajo en aquella inmensa mole que crecía como hongo después de la lluvia.



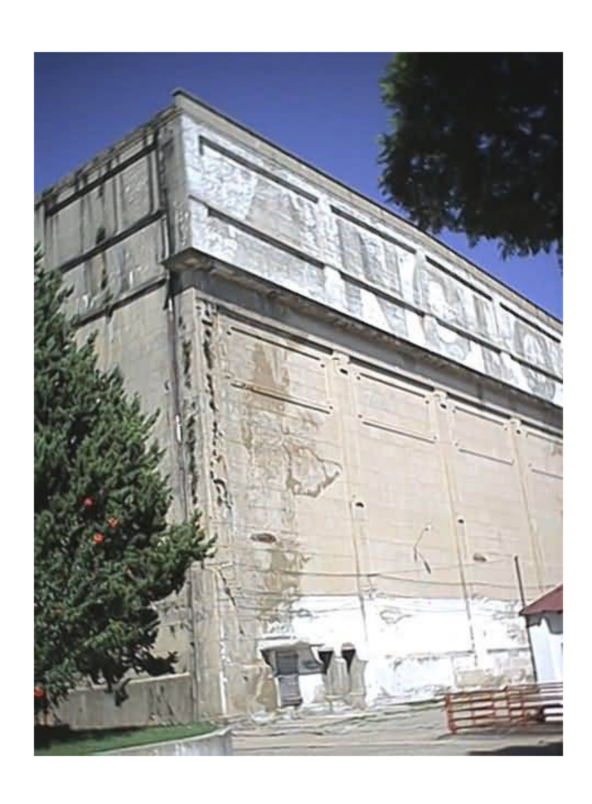
La tecnología del enlatado de carne había hecho crecer paralelamente al extracto, la industria de la carne conservada o corned beef. Corned beef es una manera de identificar a un sistema de conservación de carnes, según tradición anglosajona. "Corning" era la cura la carne mediante sal o introduciéndola en salmuera, cocinándola posteriormente. Eran sistemas utilizados por la gente de campo para conservar las carnes en tiempos donde no existían la refrigeración.

Cuando el producto comenzó a invadir Europa desde Sudamérica, el corned beef comenzó a llamarse FRAY BENTOS por los usuarios y llegó el momento en que era tan popular llamarlo así que la empresa patentó el nombre, produciendo hasta hoy día carnes conservadas, enlatadas o pre-preparadas con esa marca.

Hoy día, la ciudad uruguaya de Fray Bentos detenta el principal patrimonio industrial regional y sin duda, el mejor conservado de la industria de la alimentación.

Desde 1863, cuando al Ingeniero alemán Giebert se le ocurrió la idea, mirando lo profundo del puerto de Fray Bentos, el desarrollo del emprendimiento fue incesante y no se detuvo por más de 116 años. En algunos momentos de esplendor, se faenaron un millón de vacunos en una década y como las actividades cesaron recién en la década del 70, gran parte de la infraestructura fabril existe y no desapareció como pasó en otros lugares donde también hubieron establecimientos de este tipo.

La técnica en patrimonio industrial Dra. Sue Millar de Inglaterra, opinó que este es uno de los pocos lugares donde se manifiesta con esplendor y jerarquía la tecnología de la industria de la alimentación utilizada entre mitad del siglo XIX y mitad del siglo XX.



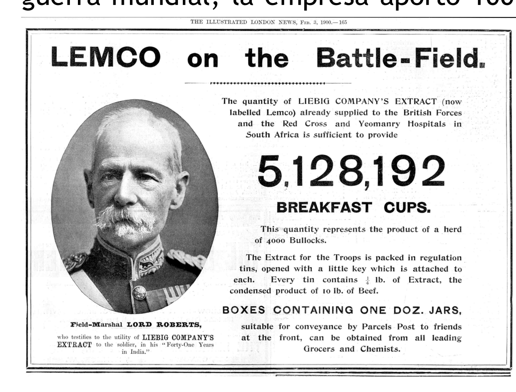


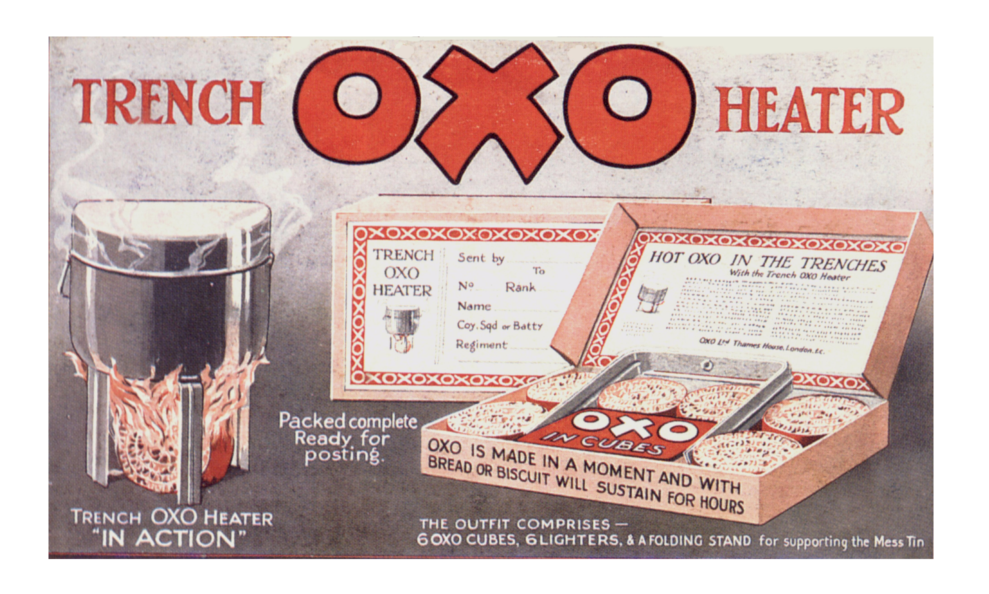
Pero... volvamos a los tiempos de guerra en Europa. Pongámonos en la situación de los estrategas que debían pensar no solamente en armamento, en transporte, sino también en el trascendente tema de la alimentación. Desde Napoleón, cuando las campañas militares exigían tremendos esfuerzos por mantener en buen estado a las tropas, comenzó a exigirse soluciones para llevar a los campos de batalla alimentos a la vez que nutritivos, concentrados o fáciles de transportar y que no originaran peso excesivo. En este caso, las opciones propuestas por la Compañía Liebig se ajustaban perfectamente: caldos de carne que se disolvían en un poco de agua caliente y carne conservada de larga duración en latas metálicas, cuyo formato gracias a un invento norteamericano favorecían no solamente el estibarlas sino también abrirlas con facilidad.



La guerra de los británicos contra los campesinos holandeses o bóers, en Sudáfrica, desde 1899 a 1902, hizo que solamente en Fray Bentos se sacrificaran 10.000 vacunos para convertirlos en carne concentrada. Muchos soldados agradecieron el haber tenido esta opción en las semanas de campamentos sitiados por los enemigos.

Las latas de Cubos OXO conteniendo 6,12,50 o 100 unidades, resultaron infaltables y acaso imprescindibles en todos los hogares. Llegado el amargo momento de la primera guerra mundial, la empresa aportó 100 millones de cubos de caldo de carne para la alimentación de los soldados. Mediante un inteligente sistema con carbón que producía calor pero no humo, con lo que el soldado en las trincheras tenía su caldo de carne caliente al instante. Fueron los famosos "OXO Trench Heater" apreciados por doquier.





PROPAGANDA DE LAS DENOMINADAS "OXO TRENCH"

UNA CARTA QUE LO DICE TODO.



Estrecho de los Dardanelos, mayo 27 de 1915.

Amada madre:

No sé como contarte lo que estoy sintiendo en este momento. No deseo provocarte más angustia, que la que ya sientes por la muerte de Papá, también a causa de esta guerra inmunda. Pero, es inevitable que sepas la verdad. Las noticias que reciben ustedes desde aquí, son todas mentiras. El desembarco fue espantoso. Los turcos nos están masacrando. Casi no quedan compatriotas en mi división, aún así, nadie retrocede.

¡Madre, ojalá sobreviva, pero, siento que voy a morir! Que no retornaré a Liverpool, que no volveré a ver a mis amadas hermanas, Hill y Ely, que no podré obsequiarte el título de médico que tantas veces te prometí. Que mi amor, Becky, enviudará sin habernos casado.

Disculpa madre, por el dolor que sé que te provocarán estas líneas, pero es la verdad. Ojalá te lleguen, mientras yo esté con vida. No sé si será posible, porque están censurando nuestra correspondencia. Te ama y te necesita desesperadamente. Hugh.

PD: ¡Por favor, te lo suplico! ¡Reza por mi vida y envíame OXO!

Según las memorias de Thomas O'Connor, un granjero canadiense que sirvió durante los años 1917 y 1919 en la Canadian Expeditionary Force, "Las raciones para los soldados, generalmente llamadas las "raciones de hierro", se componían de 1 lata de carne conservada generalmente la clásica marca Fray Bentos con su llave pegada para abrirla; una lata de carne con vegetales normalmente llamada "carne para perros" o una lata de carne de cerdo con porotos; 2 (a veces tres) paquetes de biscochos duros; una onza de extracto de carne o cubos OXO; una ración de té y un paquete de sal. El mismo soldado que escribe esta información decía que respecto a la comida tenía dos malos recuerdos: uno de ellos era la frecuencia con que comían corned beef (como desayuno, como almuerzo y como cena) y que en verano, con el calor, esa comida se convertía en una desagradable masa de grasa. Peor era la ración de "cerdo y porotos" porque muchas veces la carne de cerdo era inexistente y se convertía en "grasa con porotos".



EL CONTENIDO DE LA MOCHILA DE UN SOLDADO, DONDE SE VEN LAS LATAS DE "OXO"

Cabrían cientos de expresiones y de memorias de soldados referidos a Fray Bentos, cuyo nombre era, al igual que OXO, sinónimo de vida dentro de las trincheras y muchas veces la diferencia entre la vida y la muerte, si tenemos en cuenta las anécdotas que cuentan que las latas de corned beef, en las mochilas, detenían con

alta eficiencia las balas y la metralla de las granadas, que se hubieran incrustado en la espalda del soldado.

Fray Bentos, por tanto, pasa a ser, más que un nombre, un sentimiento entre los soldados, que, cuando retiraban las etiquetas de las latas, se encontraban con mensajes dándoles aliento y ánimo, escritos por las mujeres que trabajaban en la fábrica de Fray Bentos, haciendo volar, a través del océano, un deseo desde las lejanas tierras donde pastaban los miles de vacunos que se convertían día a día en el sustento para las tropas... si es que la carga recogida en el puerto del Río Uruguay, allá en Sudamérica, llegaba a salvo y no eran alcanzados los buques de transporte por los mortíferos torpedos de los submarinos nazis que trataban de interferir la cadena de aprovisionamiento aliado.

Caló tan hondo el nombre de Fray Bentos, que, según recogen la Griffith Universityy y el Australian National Dictionary Centre en su investigación sobre términos, palabras y coloquialismos propios de la Primera guerra mundial, que para referirse a algo muy bueno o alguna cosa que estaba bien hecha, los soldados decían "Fray Bentos", tal como los americanos usaron el O.K. en la Segunda Guerra.

Como si fuese poco ese ejemplo, recordemos que en el 6º Batallón Británico uno de los tanques de combate del Cuerpo de Tanques F-41, recibió el sobrenombre de "Fray Bentos." Tuvo una destacadísima actuación en la Batalla de Cambrai en noviembre de 1917 y fue capturado por los alemanes en mayo de 1918. Los tanques, pesando casi 14 toneladas, podían transportar solamente 3 soldados en muy incómodas posiciones, desplazándose a no más de 3 millas por hora, siempre y cuando el terreno no fuera muy accidentado.



Unidades del Cuerpo de Tanques F-41 del Ejército británico durante la Primera Guerra Mundial.



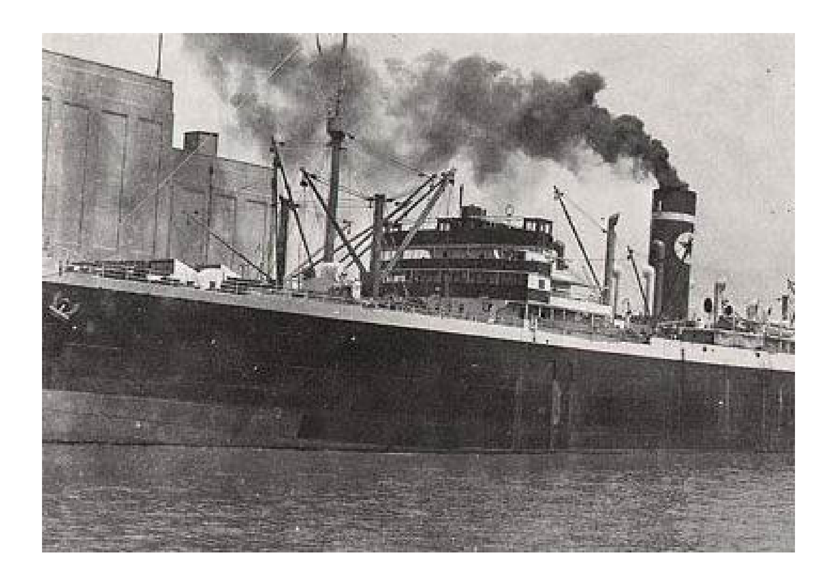
Debido a que los tres tripulantes de un tanque se sentían como "carne enlatada de Fray Bentos", le dieron a su tanque el sobrenombre de "Fray Bentos."

Tuvo una destacadísima actuación en la Batalla de Cambrai en noviembre de 1917 y fue capturado por los alemanes en mayo de 1918.

Acá lo vemos en un accidente que tuvo en Tanque FRAY BENTOS, cuando se cayó en una trinchera y sus tripulantes tuvieron que enfrentar a los enemigos sólo con sus armas personales.



UNA OBRERA EN FRAY BENTOS PREPARA LATAS DE CORNED BEEF PARA LA EXPORTACIÓN. ABAJO, UN BARCO DE LA COMPAÑÍA QUE ANTES DE LLEGAR A EUROPA FUE HUNDIDO POR LOS SUBMARINOS NAZIS.





OBREROS DEL SALADERO ”LIEBIG” PREPARAN LATAS DE 20 KILOS CON EXTRACTO DE CARNE PARA ENVIAR A EUROPA.



INTENSA ACTIVIDAD EN EL MUELLE DEL “ANGLO”

CUANDO EL PATRIMONIO SE DESCUBRE, SE RESPETA, SE DIFUNDE Y SE COMPARTE.

La actual ciudad de Fray Bentos, a través de su gobierno municipal (denominado la Intendencia Municipal de Río Negro), ha recibido un legado muy importante. Alrededor de 6 hectáreas de superficies techadas tenía el establecimiento fabril que fue creciendo incesantemente desde 1863 hasta muy entrada la década de 1950. No solamente para albergar las instalaciones industriales, sino en una especie de "company town" , el pueblito de la compañía construido en las inmediaciones para dar alojamiento a los obreros y mantenerlos cercano a la fuente de trabajo.

Todo lo que creó la industria en su febril crecimiento de más de 120 años, un buen día comenzó a entrar en el proceso de "desindustrialización" , un concepto tan común para todos quienes trabajamos en patrimonio industrial. Cuando Europa comienza su proceso de recuperación de post-guerra, cuando surgió la necesidad de decretar no imprescindibles a los mercados sudamericanos proveedores de alimento durante más de un siglo, es cuando todo comienza a ingresar intempestivamente en la historia, es decir, a convertirse en "patrimonio industrial".

Pero no solamente interpretamos a todo este bagaje como edificios, máquinas, casas y espacios ocupados por la parafernalia industrial. Quedaba dentro de este panorama, algo mucho más rico e imposible de dejar que se perdiera como las máquinas viejas oxidándose en ambientes ya desprovistos de aquellos acostumbrados rumores de motores marchando, de los mugidos de las vacas camino al matadero, y de los pitazos de los barcos en el puerto. Nos quedaba la sensación como que se perdía irremediablemente la historia del ser humano, como que se diluía en el tiempo la formación de una sociedad entera, donde aportaron sus sudores, su sangre y su trabajo obreros procedentes de más de 60 nacionalidades del mundo.

Es así que el gobierno municipal se responsabilizó de esta situación, aceptando hacerse cargo, como decimos vulgarmente, de un enfermo terminal, lleno de problemas y muy difícilmente de encontrarle medicamentación.



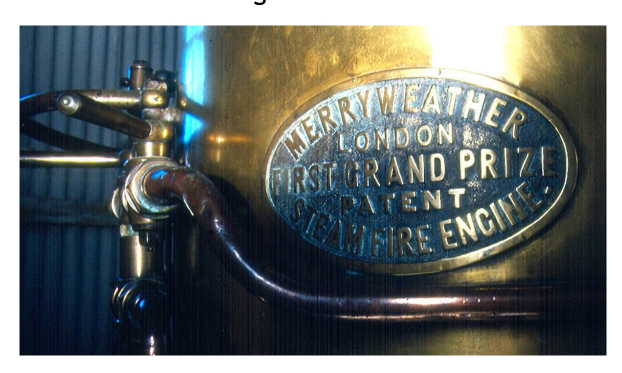
Lo que el municipio ideó fue un megaproyecto en dos sentidos: primero tratar de utilizar edificios aún en buenas condiciones para acoger empresas pequeñas que pudieran desarrollarse ahí, dando trabajo aunque fuera a nivel familiar. Este proyecto es el del PARQUE INDUSTRIAL MUNICIPAL. Por otro lado, había una realidad que saltaba a los ojos: edificios, maquinarias, documentos, que retenían el hálito de una historia social y económica que no solamente era importante para la ciudad, sino que era ejemplo de un proceso que abarcó, comprometió y representó a la región del Rio de la Plata enteramente.



Pero, como bien sabemos que es imposible conservar y preservar la totalidad, el impulso se fue moderando hasta determinar cuales de esos edificios, qué rincones y qué cosas tenían el mayor valor o representatividad del proceso industrial y de las épocas tecnológicas. Comenzamos realizando un circuito turístico cultural en 1990, acompañando a la gente a recorrer "el camino de la vaca". Este es una experiencia que no hemos podido suspender ningún día desde hace 15 años, con dos recorridas guiadas por día que convocan actualmente a unas 5.000 visitantes por año.

Así, con opiniones, sugerencias y apoyo técnico muy variado, más la experiencia de ver cómo procedía Europa con su patrimonio de la industria, creamos lo que denominamos el proyecto del MUSEO DE LA REVOLUCION INDUSTRIAL. Por supuesto que no tiene nada que ver como esa "revolución industrial" que ustedes tienen ante sus ojos en Europa, sino una revolución que la industria causó en nuestra región con la introducción de tecnologías de última generación. Imagínense ustedes que, antes de la Liebig trabajando en Fray Bentos, los animales eran muertos solamente para aprovechar algo de su carne para salar y venderla como comida para esclavos y quizá aprovechar la lengua y el cuero. Lo demás, como diría un viajero europeo: "era una espantosa pérdida de carne"...

Después, el proceso industrial llegó a ser tan intenso y extenso que surgió una broma entre la gente, por la que se decía que "lo único que la Liebig desperdicia del vacuno... es su mugido..."

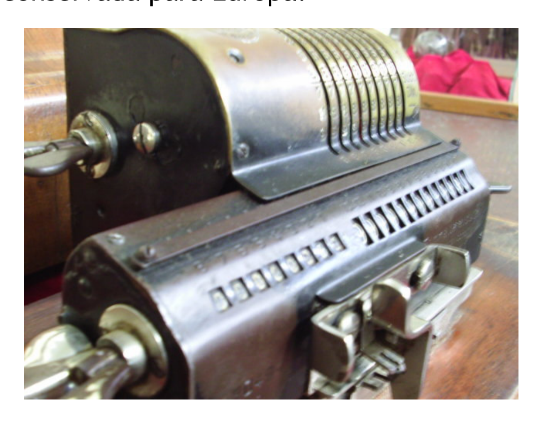


Por otro lado, se importaron maquinarias y herramientas, se profesionalizaron los establecimiento rurales, se cercaron los campos, se plantaron especies totalmente desconocidas como el girasol y el tabaco y hasta se encendió la primera lamparilla eléctrica en Sudamérica en agosto de 1883, el mismo mes donde también se encendía en la ciudad argentina de La Plata y en la ciudad brasileña de Río de Janeiro...

En tanto, los puertos del Río Uruguay, antes casi inactivos, ahora recibían y despedían cada uno más de 450 embarcaciones por año.

En este entorno, hoy día, algunos de los edificios los hemos reconocido como verdaderos “museos in situ” y no nos ha costado mucho dejarlos tal cual como fueron abandonados el último día de labor, allá por agosto de 1969. Así, por ejemplo, la “sala de máquinas” donde están los grandes compresores de amoníaco con lo que se fabricaba el frío para las gigantescas cámaras frigoríficas de siete pisos de altura y de 100 metros x 40 en cuyo interior más de 100 kilómetros de caños distribuían la baja temperatura para 18 mil toneladas de carne... es decir, lo que hubiera producido una gigantesca faena de 35.000 vacunos!

Estos son números que no nos sorprenden en Fray Bentos. Allí, solamente en la década de 1943 a 1953, se faenaron UN MILLÓN CIEN MIL VACUNOS, empleándose 200.000 toneladas de carbón de piedra irlandés y dando trabajo a 4.000 obreros al mismo tiempo, despachando en un solo mes, 16 millones de latas de carne conservada para Europa!



Otro de los lugares casi mágicos con que contamos es la llamada “Oficina Central”, donde los muebles, máquinas de escribir y máquinas calculadoras, típicos de una oficina administrativa del ´30 parece como que si esperaran que los empleados regresaran de su media hora para almorzar...

Debajo de esta oficina, en un piso inferior, también con 530 metros cuadrados de superficie, acabamos de habilitar la Sala de Exposiciones principal del Museo. Allí hemos procurado hacer un “racconto” de estas doce décadas de historia, pero no haciendo hincapié en la maquinaria, sino homenajeando al hombre y a la mujer que fueron los verdaderos actores de esta epopeya donde, reiteramos, inmigrantes de MAS DE SESENTA NACIONES DEL MUNDO llegaron aquí para encontrar el futuro de sus vidas.

Recién ahora nos estamos dando cuenta que tocamos muy profundamente la sensibilidad de la gente. Nos sentimos anonadados, sorprendidos y desconcertados por el impacto que esta Sala está causando en los visitantes. Muchos lloran frente a las vitrinas y dejan escrito en el libro de visitas que se reencontraron aquí con sus padres y abuelos y, oliendo aún el aroma a pino de los gigantescos árboles de la selva paraguaya con que se construyó este edificio en 1872, se resisten a creer que están en un museo, sino en un lugar mágico donde los fantasmas parece que rondan detrás de cada rincón.



Y ni qué decir de los europeos que son convocados por las dos principales guías turísticas que usan quienes recorren esta parte de Sudamérica. Algunos específicamente viajan los 300 kilómetros desde Buenos Aires o desde Montevideo para desengañarse que ESE FRAY BENTOS que comen todos los días en forma de pasteles o de corned beef es algo real como una ciudad a orillas de ese Río Uruguay caudaloso que sirvió de vena abierta al mundo para dejar salir la sangre de las producciones sudamericanas hacia Europa y el mundo.

En medio de nuestro recorrido, la única chimenea del lugar, que ya cumple el año que viene sus cien años, nos

evoca un GRAN CAÑÓN, como el que usaron los ejércitos en la guerra aquí en Europa, pero un cañón que disparaba con ímpetu, ALIMENTO Y VIDA, ESPERANZA Y FUERZA, VIGOR Y SOLIDARIDAD de un pueblo sudamericano que tomó las armas del trabajo para ayudar a Europa a ganar el futuro promisorio que hoy la convoca como la magnífica unión de países apuntando al progreso...



CIRCUITO GUIADO INCLUYE LA CASA DE LOS GERENTES



LA SALA DE EXPOSICIONES PRESENTA UN PANORAMA DE LA INDUSTRIA